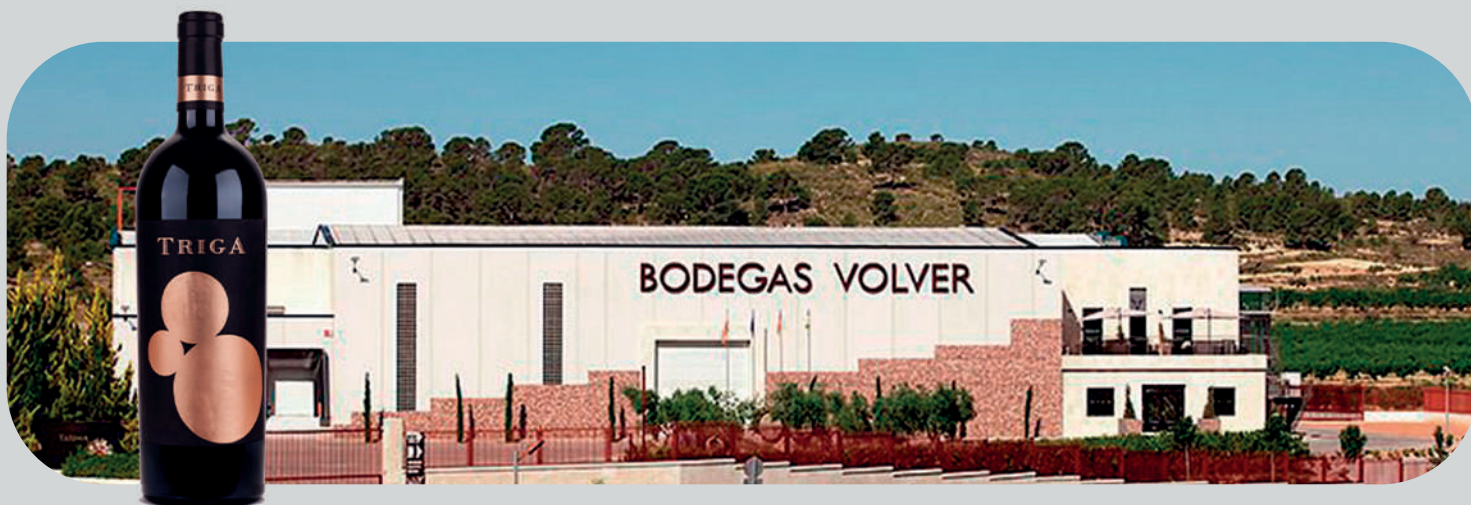


TRIGA D.O. ALICANTE 2018



● DESCRIÇÃO DO VINHO

O Triga D.O. Alicante 2018 é um vinho tinto produzido pela Bodegas Volver, utilizando uma mistura de 85% de Monastrell e 15% de Cabernet Sauvignon. As uvas vêm de cinco vinhedos, incluindo um plantado em 1925 e outro em 1981, localizados na Sierra de Salinas, Sierra de Umbría e Sierra de La Sima, a uma altitude entre 600 e 750 metros acima do nível do mar. Os solos são calcários fossilizados com uma camada superior de pedras calcárias.

Apenas os vinhedos mais antigos são utilizados para a produção do Triga, sendo cuidadosamente monitorados em todas as fases e processos de crescimento. Os vinhos passam por fermentação malolática em barricas de carvalho francês e são envelhecidos por 20 meses nesse tipo de carvalho. A colheita é adaptada ao momento ideal de maturação das uvas, geralmente nos primeiros dias do outono.

O resultado é um vinho em que se poderá sentir o calor e a maturação das uvas nos aromas de ameixas, amoras, tomilho e alecrim, acentuados com abundância de especiarias doces e notas de fumo do barril. O paladar é encorpado, com taninos poderosos levantados pelo álcool em um acabamento caloroso. É recomendável esperar uma hora e meia após abrir a garrafa, para tornar os taninos mais macios e permitir uma melhor integração do vinho ao carvalho ou então decantar um período mínimo de 60 minutos.


País:

Espanha


Uva:

Monastrell e Cabernet Sauvignon


Temperatura:

16°C a 18°C


Abrir e consumir após:

90 minutos


Teor alcoólico:

16%


Corpo:

●●●●●


Guardar em adega climatizada até:

2038

● HARMONIZAÇÃO

Pernil de cordeiro, Picanha com pouco tempero, Queijo Manchego, Rosbife à moda inglesa feito com contrafilé malpassado, Parmesão, Parmigiano Reggiano, Perdiz e Vitela assada.



Para uma experiência mais agradável e segura, recomendamos que deguste o vinho após uma refeição leve. Além disso, é importante manter-se hidratado, consumindo água durante e após a degustação.